MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO A GÁS

COLEÇÃO GOURMET

falmec

MANUAL PARA OS MODELOS

FORNO A GÁS 60 CM INOX

FORNO A GÁS 90 CM INOX

Obrigado por sua escolha!

A Falmec se sente orgulhosa em estar presente, de hoje em diante, em sua casa, fazendo parte do seu dia-a-dia. A sua qualidade de vida é a nossa maior preocupação. E é pensando assim que fabricamos nossos produtos, aliando a mais moderna tecnologia ao exclusivo design italiano, à praticidade e à segurança. O resultado desta receita é a qualidade diferenciada dos equipamentos Falmec para cozinha, que, esperamos, contribua para que você desfrute de momentos de grande felicidade com sua família e seus amigos.

Antes, porém, é preciso conhecer melhor o produto que acaba de chegar à sua casa. Preparamos este Manual para que você possa aproveitar da melhor maneira os recursos de seu novo forno a gás. São instruções simples, mas fundamentais para que você obtenha os melhores resultados na utilização, com segurança e economia. Sugerimos que, depois de ler, você guarde este Manual em um lugar de fácil acesso – que tal junto com os seus livros de receitas? – para consultá-lo sempre que for necessário.

Índice

1 - Antes de instalar o seu forno a gás

• É muito importante que a instalação seja feita por um profissional qualificado e autorizado, seguindo fielmente as instruções contidas no Manual de Instalação. Problemas causados por uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

• Aproveite para verificar também as características do produto (modelo, número de série, voltagem e tipo de gás), impressas na placa de identificação ***(fig. 1)***, localizada na parte de trás de seu forno Falmec, junto da entrada de gás. Essa etiqueta não deve ser removida em hipótese alguma, pois contém informações fundamentais para a assistência técnica.

AJUSTADO PARA GÁS GLP (G30)

falmec

CNPJ: 04.747.159/0001-25 / Ins. Estadual: 77.271.112
Rua Araquém, 333 - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21860-005
Tel.: (21) 2402-5343 / FAX: (21) 2401-5822
e-mail: info@falmec.com.br

Tipo:	FORNO COLLECTION 60cm		Tensão: 110V ~ 60 Hz
Mod. Tc:	HF8B2NAI	XKAGAU18	PIN: 49BL3308
Tipo:	B59GGAX/110		
N° Série:	21-00001	Potência Elétrica:	0,015 KW
BRZ	GLP Categoria: III - Classe: 3		G110 0,8 kPa G20 2,0 kPa G30 / G31 2,8-3,0/3,7 kPa
Potência Nominal (kW): 4,00			Consumo: 0,095 Kg/h
Made in UE			CE 0049

Fig. 1

• Verifique se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste manual (*ver pág. 10*). **É muito importante que as condições de ventilação sejam adequadas.**

• Verifique se, junto com o produto, estão os jogos de injetores ***(fig. 2)*** – são fornecidos jogos para os três tipos de gás de uso doméstico no Brasil: natural, manufaturado e **GLP engarrafado (P-13) – este último já vem instalado no forno**. Veja também se estão presentes as etiquetas avulsas para os outros tipos de gás (em caso de substituição dos injetores, a etiqueta correspondente deverá ser colada pelo técnico) e a mangueira de metal flexível com a arruela de vedação ***(fig. 3)***. Para fixar o forno no nicho são necessários também quatro parafusos de rosca soberba – medidas: rosca de 4 mm de diâmetro x 20 mm de altura x 7 mm de cabeça.

Fig. 2

• Lembre-se de que modificar ou alterar as características do produto ou desrespeitar as indicações sobre sua instalação (como as distâncias mínimas, áreas livres, etc.) pode ser perigoso.

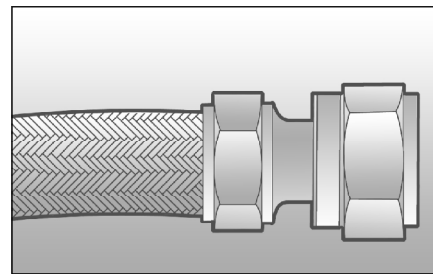
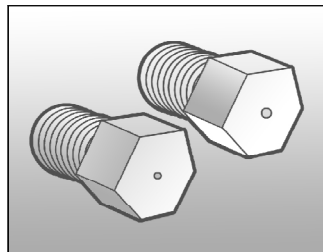



Fig. 3

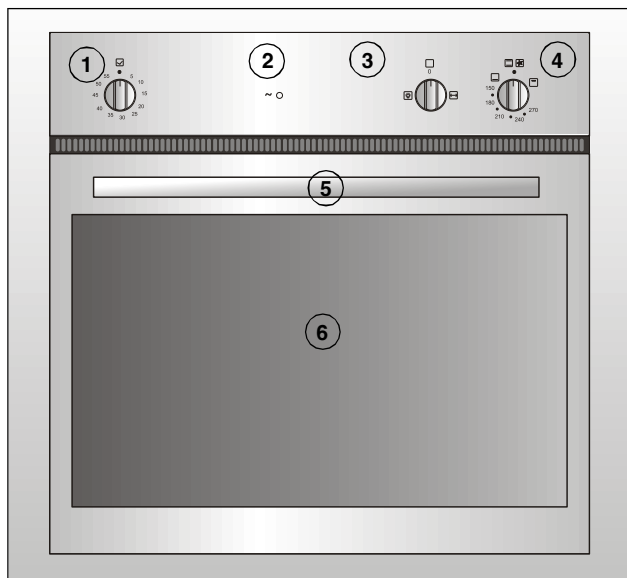
• Em caso de defeito, não tente consertar o forno sozinho: chame sempre um técnico autorizado.

• Como todo equipamento de cozinha, seu forno a gás não deve ser utilizado por crianças.

• Depois de desembalar o forno, não deixe sacos plásticos, espumas de poliestireno e outros materiais ao alcance das crianças. Todo o material utilizado para embalagem é reciclável e deve ser depositado em local apropriado.

2 Conheça o seu novo forno a gás Falmec

Este manual acompanha dois modelos diferentes de fornos a gás Falmec, que diferem basicamente por suas dimensões. Identifique o que você escolheu e confira suas características técnicas.

FORNO A GÁS 60 CM INOX

1 Temporizador (timer) **2** Luz de aviso **3** Seletor de luz e espeto rotativo **4** Botão de acendimento e termostato **5** Puxador da porta **6** Visor de vidro temperado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 59,7 cm
- Profundidade: 53 cm
- Altura: 59,1 cm
- Volume: 59 litros
- Dimensões internas:
  - Profundidade: 38 cm
  - Largura: 42 cm
  - Altura: 36 cm
- Temperatura máxima: 270ºC
- Peso máximo no espeto: 4 kg
- Consumo médio:2,4 kWh

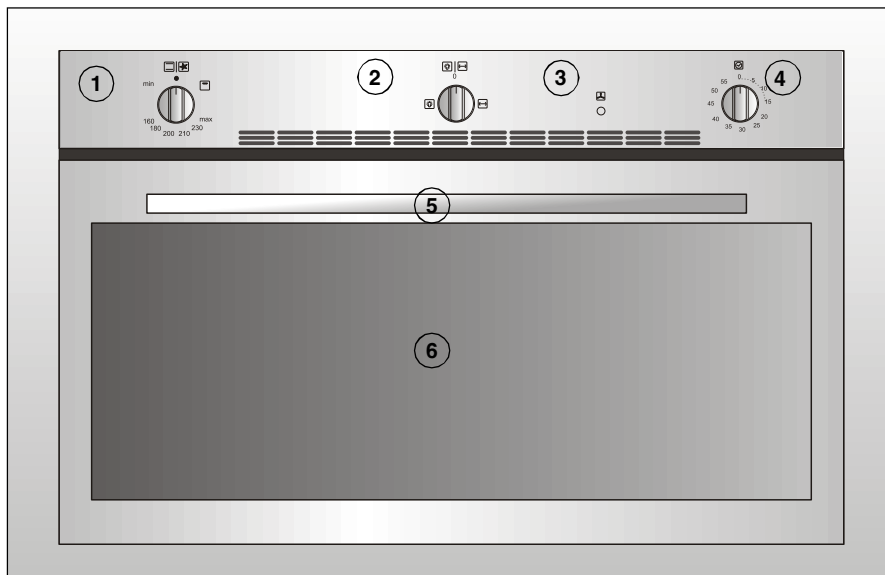
OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores com chama estabilizada
- Temporizador mecânico com alarme
- Porta com vidro duplo
- Termostato de segurança
- Acendimento: automático (somente com a porta aberta)
- Funcionamento do grill: somente com a porta semi-aberta apoiada na placa protetora
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Iluminação interna: 1x25w
- Potência do forno: 2,25 kW
- Potência do grill: 1,75 kW
- Voltagem: 110 ou 220v/60Hz

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 89,6 cm
- Profundidade: 57 cm
- Altura: 59,5 cm
- Volume: 105 litros
- Dimensões internas:
  Profundidade: 46 cm
  Largura: 63 cm
  Altura: 36 cm
- Temperatura máxima: 270ºC
- Peso máximo no espeto: 4 kg
- Consumo médio: 4,0 kWh

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores com chama estabilizada
- Temporizador mecânico com alarme
- Porta com vidro duplo
- Termostato de segurança
- Acendimento: automático)somente com a porta aberta)
- Funcionamento do grill: somente com a porta semi-aberta apoiada na placa protetora
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Iluminação interna: 1x25w
- Potência do forno: 4,0 kW
- Potência do grill: 0,95 kW
- Voltagem: 110 ou 220v/60Hz

1 Temporizador (timer) **2** Seletor de luz e espeto rotativo **3** Luz de aviso **4** Botão de acendimento e termostato **5** Puxador da porta **6** Visor de vidro temperado

3 Vamos falar de segurança

O seu forno a gás Falmec foi projetado e construído para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para usufruir o produto com praticidade e segurança é preciso ter alguns cuidados.

• Fornos geram grandes quantidades de calor e, por isso, merecem cuidados especiais. A porta do forno a gás Falmec possui isolamento térmico que diminui sensivelmente a transmissão de calor para o lado externo. Ainda assim, mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de seu forno sempre que ele estiver funcionando (*leia também "Os pequenos e a cozinha", na pág. 7*).

• Nunca coloque as mãos diretamente sobre assadeiras, fôrmas ou partes de seu forno que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. Verificar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos pode provocar sérias queimaduras.

• O forno Falmec é equipado com uma bandeja removível de aço esmaltado projetada para conter o alimento que, eventualmente, transborde das fôrmas e assadeiras ou escorra dos grelhados. Se perceber que uma assadeira transbordou, não tente limpar a bandeja ou outras partes internas do forno antes de se certificar de que tenham esfriado.

• Seu forno a gás Falmec é equipado com válvulas de segurança (gas-stop), que interrompem o fluxo de gás para os queimadores sempre que suas chamas se apagarem. Essa interrupção acontece cerca de 12 segundos depois de as chamas se apagarem. Ainda assim, deve-se evitar que o forno receba vento diretamente e não é recomendável instalá-lo em locais com correntes de ar – que podem dificultar o acendimento.

• A cozinha, por outro lado, não deve ser totalmente vedada: é importante que haja ventilação, por janelas ou exaustores.

• Seu forno também é equipado com um sistema de segurança que só permite o acendimento com a porta aberta, evitando assim o risco de explosões.

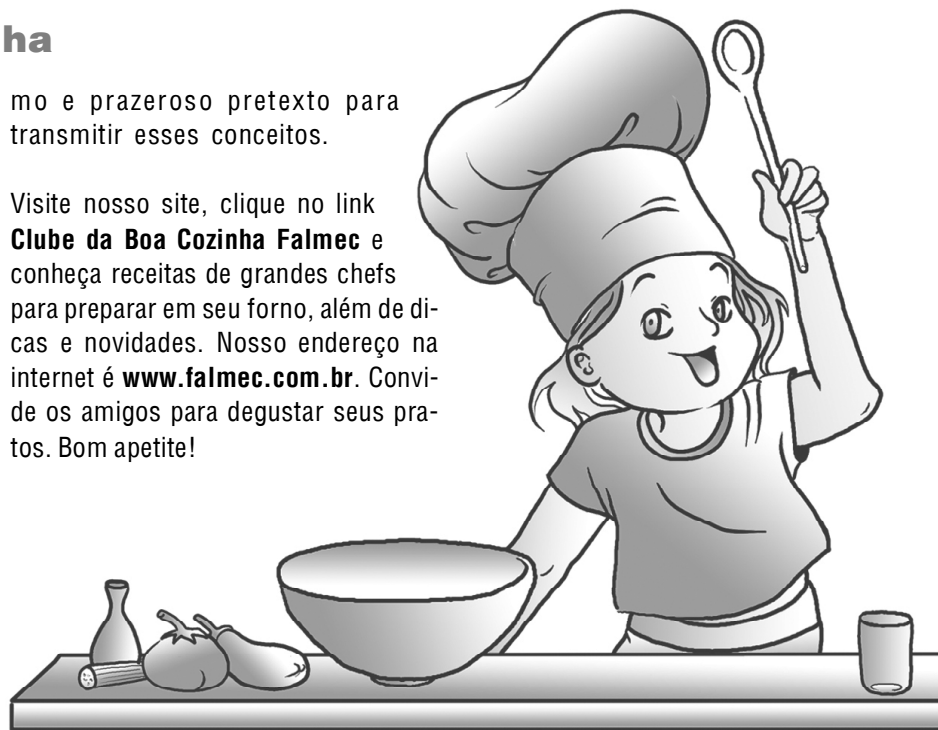
• Sempre que for se ausentar de casa, lembre-se de fechar o registro de gás. Para os usuários de gás engarrafado (P-13), o conselho é manter o registro fechado sempre que o forno não estiver sendo usado.

• Cheiro de gás é sinal de perigo. Se você sentir cheiro de gás em sua cozinha, antes de qualquer coisa abra portas e janelas para ventilar o ambiente. Em seguida, feche o registro de gás – e isso vale tanto para os usuários de gás encanado (manufaturado ou natural) quanto para os de botijões GLP (P-13). Não acione interruptores ou tomadas elétricas, não

ligue aparelhos elétricos – nem mesmo ventiladores ou circuladores de ar – e, principalmente, não acenda fósforos e não produza qualquer outro tipo de chama. Se for possível, procure localizar a origem do vazamento de gás em conexões ou mangueiras. **Se houver furos, não faça remendos: substitua a mangueira por outra dentro dos padrões descritos neste Manual e certificada pelo INMETRO**. Em caso de dúvida, entre em contato com a assistência técnica Falmec. Se o vazamento tiver origem nas instalações de sua casa, entre em contato com a companhia de gás de sua região.

4 Os pequenos e a cozinha

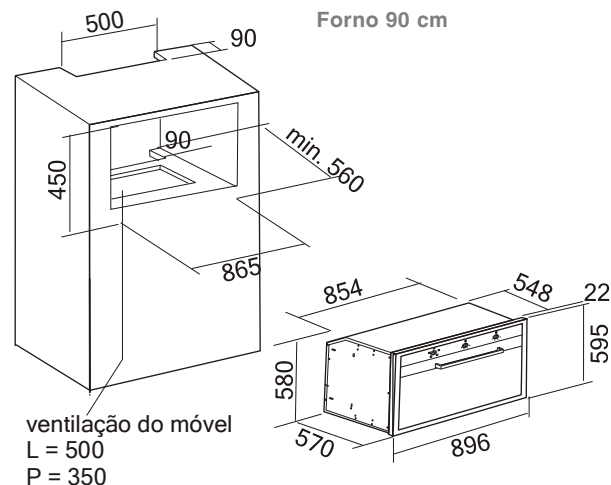
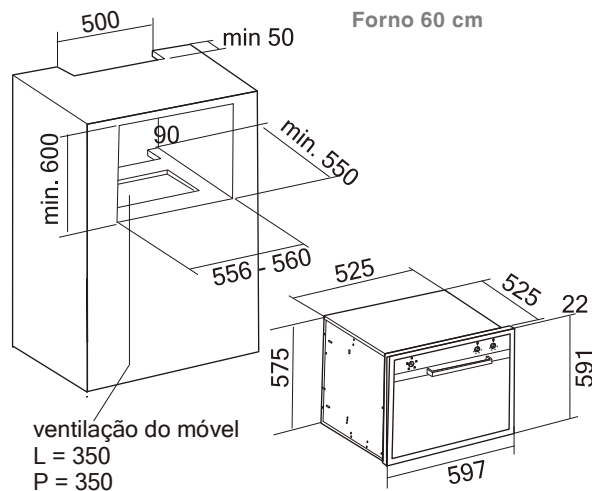
A cozinha de casa costuma ser um lugar mágico, de onde surgem pratos deliciosos, aromas, cores e formas fascinantes. Poucos locais podem ser tão atraentes para as crianças. Por outro lado, poucos cômodos de nosso lar oferecem tantos perigos a elas. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios. Procure, sempre que possível, dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos, sem apavorá-las. Explique por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando. Engajar os cozinheiros mirins no preparo de lanches, almoços de domingo, etc., pedindo que ajudem com tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos.

Visite nosso site, clique no link **Clube da Boa Cozinha Falmec** e conheça receitas de grandes chefs para preparar em seu forno, além de dicas e novidades. Nosso endereço na internet é **www.falmec.com.br**. Convide os amigos para degustar seus pratos. Bom apetite!

5 É hora de instalar

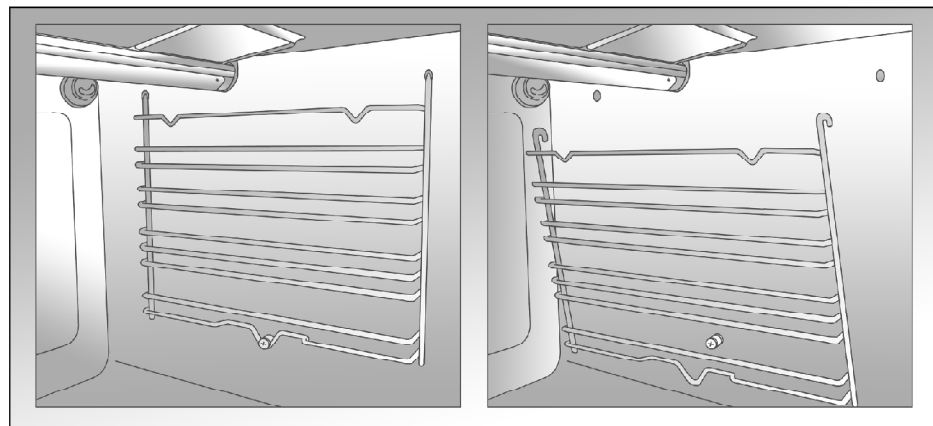
Como já mencionamos, **é muito importante que a instalação de seu forno a gás seja feita pelo Serviço Autorizado Falmec.** Uma instalação malfeita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar à perda da garantia. Você encontra a relação completa do Serviço Autorizado Falmec no encarte que acompanha este manual.

Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que tanto a voltagem quanto o tipo de gás disponível em sua casa – natural, manufaturado ou engarrafado (P-13) – são compatíveis com o produto. **Caso seja necessário, o técnico está habilitado a substituir os injetores de gás pelo tipo indicado. Os três tipos de injetor fazem parte dos acessórios que acompanham o seu forno Falmec.**

A instalação pode ser feita em nichos montados em bancadas de granito, mármore, madeira ou metal que resistam a uma variação de temperatura de até 70 graus centígrados.

O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o forno deve incluir espaços e aberturas – embaixo e atrás – para ventilação, de acordo com o indicado nas ilustrações a seguir. A falta de ventilação prejudica o funcionamento do forno e provoca superaquecimento. **No caso de instalação de gavetas sob o forno, deve se respeitar uma abertura mínima entre o forno e a gaveta de 5cm de altura**. As medidas dos nichos para os modelos da Falmec são as seguintes:

5.1 Fixação do forno

A fixação do forno é feita com quatro parafusos para madeira que devem ser rosqueados nos furos existentes nas laterais do produto.

ATENÇÃO! Não use a porta do forno como alça ou alavanca para levantar ou empurrar o produto, não faça pressão sobre a porta do forno e não obstrua as aberturas ou ranhuras de ventilação e de exaustão localizadas nas laterais, no topo e no fundo do forno.

5.2 Montagem das grelhas

Os suportes laterais (guias) de aço cromado são montados encaixando-se os suportes inferiores nos orifícios da parede do forno e, em seguida, nos orifícios correspondentes na parte superior. A seguir, puxe os suportes para baixo para encaixá-lo com firmeza (***fig. 1***).

Para colocar uma grelha, escolha a altura desejada e posicione seus encaixes nos trilhos dos suportes laterais. Empurre a grelha na direção do fundo do forno, levantando ligeiramente a parte externa para que o ressalto do trilho se encaixe no suporte (***fig. 2***).

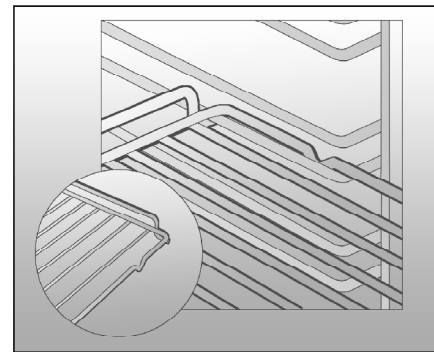



Fig. 1

Fig.2

5.3 Montagem do espeto giratório

O espeto giratório é projetado para assar cortes de carne, aves, coelho e outros animais de até quatro quilos. Para posicionar o assado no espeto, será necessário soltar os garfos, afrouxando os parafusos de fixação e, depois de inserido o alimento, voltando a apertá-los (***fig. 1, a seguir***).

Para montar o espeto no forno, faça o seguinte:

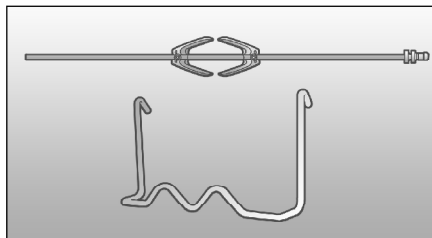



Fig. 1

• Retire as grelhas do forno.

• Na parte mais baixa do forno, instale o tabuleiro para aparar a gordura. Na lateral direita, encaixe o suporte específico para o espeto (*fig. 2*).

• Em seguida, encaixe a ponta do espeto no nicho (sede) na parede late-

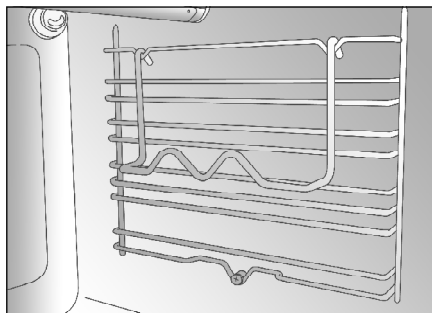



Fig. 2

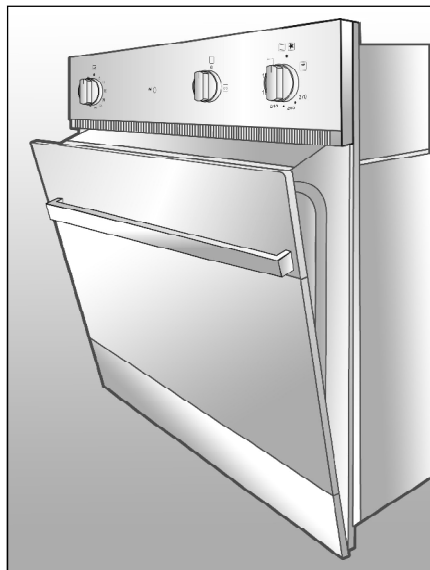



Fig. 3

ral interna esquerda do forno e apóie a outra extremidade no suporte lateral direito (*fig. 2*).

O espeto giratório só funcionará com a porta do forno semi-aberta e a placa protetora instalada (***fig. 3***).

5.4 Ventilação

Para que um aparelho a gás funcione corretamente e com segurança, é fundamental haver ventilação no ambiente, proporcionando ar suficiente para a combustão do gás. O fluxo de ar deve ser garantido por aberturas (uma ou mais de uma) nas paredes externas, somando uma área de, no mínimo, 200 cm².

5.5 Exaustão

Os fornos a gás devem ter os resíduos da combustão exauridos através de uma coifa ligada diretamente ao exterior. Caso não seja possível instalar uma coifa, é necessário utili-

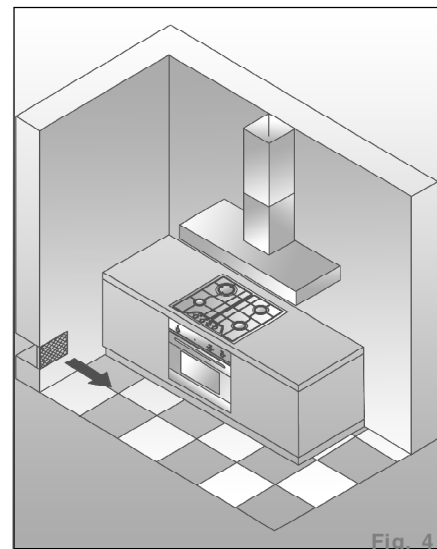



Fig. 4

zar um exaustor elétrico, instalado na parede exterior ou na janela da cozinha, desde que existam no local aberturas para a entrada de ar. Este exaustor deve ter a capacidade de renovar, por hora, de três a cinco vezes o volume do ar do ambiente(***fig. 4***).

5.6 Medindo a pressão

Antes de iniciar a instalação, o técnico deve verificar a pressão do gás em sua cozinha, utilizando um manômetro. **A pressão correta do gás é fundamental para o perfeito funcionamento do seu forno Falmec**. Se a pressão do gás exceder a recomendada, o técnico irá instalar um regulador de pressão (conforme a NBR 8473). O regulador de pressão tem prazo de validade de cinco anos a partir de sua fabricação, que deve ser observada. O técnico também deve conferir se os injetores que estão instalados no produto são os indicados para o tipo de gás – engarrafado (P-13 – botijão), canalizado manufaturado ou canalizado natural – disponível em sua casa. Caso seja necessário, o técnico fará rapidamente a troca dos injetores, utilizando o *kit* que acompanha o produto.

TIPOS DE GÁS	PRESSÃO NECESSÁRIA
GLP (botijão)	2,8 - 3,0 Kpa
Natural (encanado)	1,8 - 2,0 Kpa
Manufaturado (encanado)	0,8 Kpa

Importante: se o gás em sua casa não for encanado, seu forno deve ter um botijão exclusivo**.**

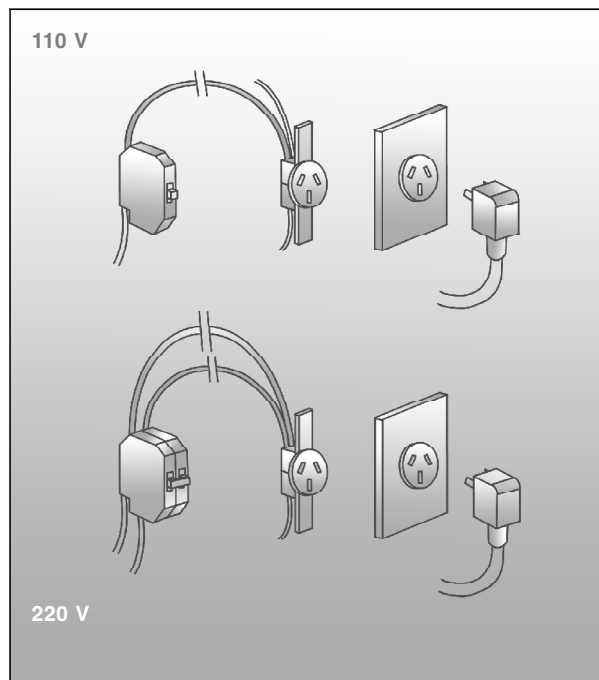
5.7 Como ligar o gás

A entrada de gás do forno está localizada do lado direito da parte de trás no forno de 60 cm e lado esquerdo no forno de 90 cm (***fig. 1***). Por isso, recomendamos que a válvula (registro) de gás esteja instalada no mesmo lado. É muito importante que a válvula esteja em um local de livre acesso, para ser operada facilmente sempre que necessário. A mangueira de gás deve ser metálica (NBR 14177 e 14955) – ela é fornecida junto com o forno e, após a instalação, ficará localizada sob o tampo do móvel ou bancada.Depois de conectar válvulas e mangueiras, é importante testar as ligações com espuma de sabão (usa-se uma esponja para isso) para verificar se não há vazamentos.

ATENÇÃO: não utilize nem permita que o instalador utilize mangueira plástica ou de borracha para o seu forno. Isso é muito importante para a sua segurança.

Fig.1

5.8 A vez da eletricidade

Seu forno a gás Falmec é equipado com um sistema de acendimento automático. Para que esse sistema funcione, é necessário que o produto esteja ligado à corrente elétrica e que a voltagem seja compatível(***fig. 1***). Nossos produtos são oferecidos em versões para 110 volts e para 220 volts. A entrada de energia do forno está localizada do lado esquerdo, na parte de baixo, ao fundo(***fig. 2***). Por isso recomendamos que a tomada de eletricidade que irá alimentar o produto e que deve ser do tipo tripolar (com encaixe para plug de três pinos) esteja localizada do lado oposto da entrada de gás.

110 V

220 V

Fig.1

A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo forno. Não é aconselhável usar benjamins, tês, assim como extensões ou qualquer outra forma de desdobramento do ponto de energia. Improvisações desse tipo são quase sempre perigosas e podem levar à perda da garantia.

Seu forno a gás vem equipado de fábrica com um plug para conexão elétrica. Este plug deve ser do tipo tripolar (de 3 pinos) para 15 ampères, onde o pino central é reservado para o fio terra conforme a norma NBR 5410. É muito importante que o produto seja corretamente aterrado. Isso protegerá você de choques elétricos no seu forno a gás. O cabo de energia que irá alimentar o seu forno a gás deve ser de, no mínimo, 1,5 mm^2.

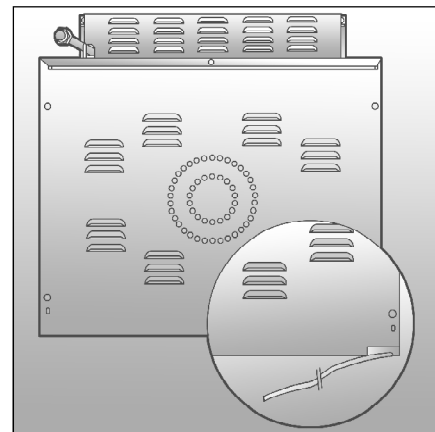



Fig. 2

ATENÇÃO: Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, deve ser substituído por outro de idênticas especificações. A substituição somente poderá ser executada por profissional habilitado e autorizado.

6 Vamos testar

Logo que a instalação estiver terminada, peça ao técnico que faça um teste completo no forno a gás.

O sistema de acendimento automático (*veja como utilizá-lo nas págs. 14-15*) deve funcionar corretamente, tanto para os queimadores da parte de baixo (forno) quanto para os da parte de cima (*grill*). O *grill* só funciona com a porta do forno semi-aberta – e para isso você irá usar a placa protetora, que acompanha o produto (*veja nas págs. 15-16*).

As chamas deverão ter cor azul (sinal de uma queima perfeita). Se as chamas estiverem amareladas, baixas ou altas, o técnico deve se certificar de que os injetores são adequados para o tipo de gás disponível. Caso não sejam, ele irá trocá-los pelos apropriados, que estão no *kit* de instalação.

Chamas pequenas ou que se apagam com facilidade podem ter como causa a sua regulagem. Se o motivo for pressão insuficiente do gás, sendo o gás encanado, será necessário entrar em contato com a companhia de gás de sua região e pedir reparo. Se você utiliza gás engarrafado (P-13) em sua casa, verifique se o botijão está cheio, se a mangueira não está dobrada ou se existem vazamentos.

O técnico também deverá testar o funcionamento do espeto giratório e da lâmpada de iluminação externa. Em caso de mau funcionamento de algum componente elétrico, confira se a voltagem de seu forno a gás é compatível com a corrente existente em sua casa (110 ou 220v).

7 Antes de usar pela primeira vez

O forno a gás Falmec acaba de ser instalado em sua cozinha e você, com certeza, não vê a hora de começar a usá-lo. Antes disso, porém, recomendamos que faça uma rápida limpeza, utilizando um pano limpo e macio ou uma esponja macia e detergente neutro *(mais dicas sobre limpeza na pág. 18*).

8 Vamos assar?

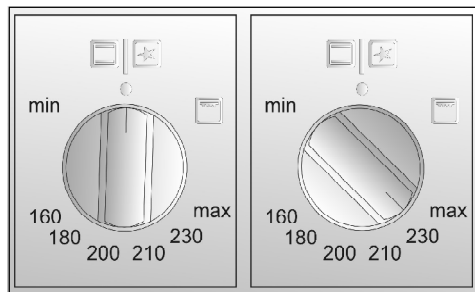
Fôrma ou assadeira e ingredientes à mão? Descubra a configuração e a temperatura mais adequadas para o alimento e a receita que você vai preparar. Seu forno a gás Falmec oferece duas opções básicas de preparo dos alimentos: tradicional (queimadores na parte de baixo do forno) e *grill* (queimadores na parte de cima do for-

no). Além disso, ele é equipado com um espeto rotativo, que pode funcionar tanto com uma como com outra forma de preparo. O modo tradicional possui uma escala de temperaturas que vão do mínimo – 150° C no forno de 60 cm e 160° C no de 90 cm – até a graduação máxima: 270° C no forno de 60 cm e 230° C no de 90 cm. O *grill* funciona em uma temperatura alta e fixa – 270° C no forno de 60 cm e 230° C no de 90 cm (***fig. 1***).

Fig. 1

Importante: As chamas não aumentam conforme a graduação, é feita automaticamente pelo termostato.

Localize a opção que você deseja usar no botão de acionamento (manopla) pela escala no painel. O temporizador (timer) (***fig. 2***) pode ser regulado para intervalos de até 60 minutos.

Passado o tempo, um alarme irá tocar automaticamente. **O timer não desliga os queimadores do forno**, funciona apenas como alerta.

Antes de acender o forno, coloque as prateleiras (grelhas) (***fig. 3***) na posição apropriada. Se for assar apenas um prato (uma assadeira), você pode retirar uma das duas prateleiras e guardá-la.

Se for usar o espeto rotativo, ambas as prateleiras devem ser retiradas.

Fig. 2

Fig. 3

8.1 Acendimento

Seu forno a gás Falmec possui acendimento automático para os queimadores. Por uma questão de segurança, **esse sistema só funciona com a porta do forno aberta**.

Para acender a configuração de forno tradicional – chamas na parte de baixo – pressione levemente o botão *(*manopla*)* para dentro e gire no sentido anti-horário (da direita para a esquerda) até a potência máxima. Então pressione o botão até o fundo. O sistema de acendimento automático irá funcionar, fazendo um pequeno ruído. Com as chamas acesas, mantenha o botão pressionado de 3 a 15 segundos **(*)**.

Depois, gire o botão para regular a temperatura que deseja para o prato que vai preparar.

Para acender a configuração *grill* – chamas na parte de cima do forno – pressione levemente o botão (manopla) para dentro e gire no sentido horário (da esquerda para a direita) até que fique posicionado sobre o símbolo correspondente (***fig.1, a seguir***). Então pressione o botão até o fundo. O sistema

de acendimento automático irá funcionar, fazendo um pequeno ruído. Com as chamas acesas, mantenha o botão pressionado de 3 a 15 segundos **(*).**

Depois solte o botão, mantendo-o na mesma posição. O *grill* só funciona com a porta do forno semi-aberta e, para usá-lo, você terá de encaixar a placa protetora entre a moldura do forno e a parte de cima da porta (*veja mais detalhes no ítem 8.4*).

*Manter o botão pressionado por alguns segundos é necessário para que a válvula de segurança (gas-stop) (***fig. 2***) se aqueça e permita a passagem do gás. Esse sistema garante mais segurança ao seu forno a gás, pois corta a passagem de gás sempre que a chama se apagar acidentalmente. O fluxo de gás é interrompido em até 12 segundos depois da chama se apagar,

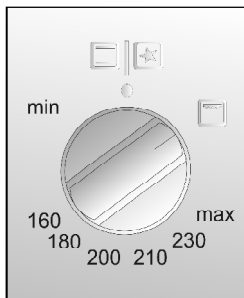



Fig. 1

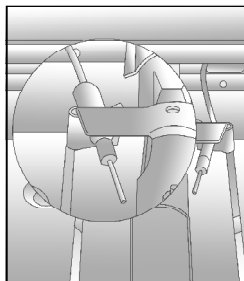



Fig. 2

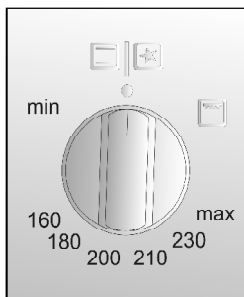



Fig. 3

tempo necessário para que o sensor esfrie, fechando a válvula de passagem para aquele queimador.

8.2 E se faltar luz?

Em caso de falta de energia elétrica, **você não deve acender os queimadores de seu forno a gás** utilizando a chama de um fósforo ou acendedor portátil. Sem eletricidade, o ventilador que está localizado no fundo do forno e serve para refrigerar as paredes do produto e do nicho onde ele está instalado pára de funcionar. Utilizar o forno sem essa ventilação mecânica provoca o superaquecimento do forno e do nicho. O calor excessivo pode provocar danos ao forno e ao móvel de sua cozinha, além de ser perigoso – os botões de acionamento do forno, seu painel e sua tampa podem ficar muito quentes e, em casos extremos, provocar queimaduras se tocados sem proteção.

8.3 Para desligar

Quando terminar de usar o forno, pressione levemente e gire o botão até à marcação correspondente, no ponto superior (“12 horas”) da escala impressa **(*fig. 3*)**.

8.4 Para grelhar

Alimentos grelhados são saudáveis, saborosos e têm uma aparência bastante convidativa. Com o seu forno a gás Falmec você pode preparar pratos grelhados, finalizar seus assados e gratinar de maneira simples e segura.

Para fazer grelhados saborosos, faça assim: coloque o alimento sobre a grelha ou em um tabuleiro de laterais baixas. A grelha deve ser colocada na posição mais alta – próxima ao *grill*, no teto do forno. Na parte mais baixa, coloque a bandeja que acompanha seu forno a gás para aparar a gordura que poderá pingar.

O *grill* de seu forno só funciona com a porta do forno semi-aberta – com a porta fechada, o queimador superior se apaga. Sempre que quiser utilizar esse recurso, você deve usar a placa protetora, que acompanha os acessórios do forno.

A placa deve ser encaixada entre a tampa e a parte de cima da entrada (boca) do forno (***fig. 1***).

Fig. 1

ATENÇÃO: durante sua utilização, a placa protetora se aquece. Tocá-la sem a proteção de uma luva térmica pode provocar queimaduras. Você também deve utilizar uma luva térmica para retirar a placa protetora de sua posição quando terminar de utilizar o *grill*, tendo o cuidado de não apoiá-la sobre nenhuma superfície sensível ao calor.

8.5 O espeto giratório

Com este recurso, você irá conseguir assar por igual cortes de carne, aves, coelho e outros animais de até quatro quilos. Você pode usar o espeto giratório de seu forno a gás Falmec combinado com os queimadores da parte de baixo (tradicional) ou com os da parte de cima (*grill*), de acordo com sua preferência ou necessidade.

Retire as prateleiras (grelhas) do forno. Coloque o alimento que irá assar no espeto, retirando o grampo da extremidade aberta (ponta).

Na parte mais baixa, coloque o tabuleiro para aparar a gordura que poderá pingar. Em seguida, já com o alimento espetado, encaixe a ponta do espeto no nicho (sede) na parede lateral interna do lado esquerdo do forno e apóie a outra extremidade no suporte do lado direito.

Com o espeto instalado, escolha o modo de cozimento que vai utilizar – convencional ou *grill* –, sem esquecer que para usar o *grill* você deverá encaixar a placa protetora e manter a porta do forno semi-aberta. Acenda os queimadores escolhidos e acione, no seletor, o motor do espeto giratório (***fig. 2***).

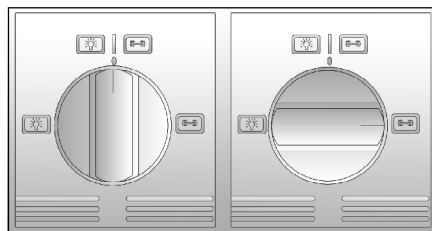



Fig. 2

8.6 Luzes de aviso

Seu forno a gás Falmec possui, dependendo da versão, uma ou duas luzes de aviso no painel externo. Uma delas, a verde, indica que o forno está em funcionamento – em qualquer posição do seletor diferente do 0 (desligado). A outra, amarela, indica o funcionamento do *grill*.

8.7 A luz do forno

Seu forno a gás é equipado com iluminação interna para que você possa controlar o preparo das receitas. No modelo de 60 cm, há uma lâmpada de 25W localizada na parte superior esquerda do fundo do forno. No modelo de 90 cm, há uma lâmpada de 25W localizada na parte superior direita do fundo do forno (***fig. 3***).

8.8 Para substituir a lâmpada

Se a iluminação interna do forno não estiver acendendo, verifique se há cor-

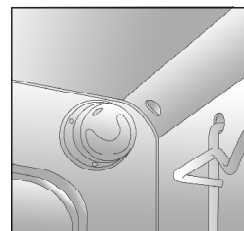



Fig. 3

rente elétrica na cozinha, se a corrente é compatível com o produto (110 ou 220v) e se os demais acessórios elétricos do forno (espeto giratório e acendimento automático) estão funcionando. Se for necessário substituir a lâmpada do forno, **desligue o disjuntor**. Antes de iniciar a troca, **certifique-se de que o forno está frio**. Utilize somente lâmpadas de 25W apropriadas para altas temperaturas e com a especificação de voltagem indicada (25W e 110 ou 220v 60Hz).

Para substituir a lâmpada, faça o seguinte:

- retire a lente protetora externa da lâmpada, desatarraxando-a com a mão;
- desatarraxe a lâmpada com cuidado para não quebrar o vidro;
- atarraxe a lâmpada nova no bocal;
- recoloque a lente protetora, atarraxando sem forçar o bocal;
- religue o disjuntor.

9 Algumas dicas importantes

- Não pressione os botões, acionando o sistema de acendimento automático, por mais de 20 segundos, pois isso pode danificar seus componentes. Se, depois desse tempo, o queimador não tiver acendido ou tiver se apagado (por conta de uma corrente de ar, por exemplo), espere cerca de um minuto e só então volte a acionar o sistema. Se a dificuldade em acender os queimadores persistir, siga as instruções da pág. 19.

- Só utilize assadeiras e fôrmas apropriadas para o forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou rachar, prejudicando o preparo dos alimentos ou interferindo no sabor dos pratos – e podem até representar perigo à sua saúde ou provocar acidentes.

- Antes de usar o seu forno a gás, verifique se as prateleiras (grelhas) estão firmes e perfeitamente encaixadas nas laterais.

- Sempre use a assadeira ou fôrma no tamanho e no formato adequados à receita que irá preparar.

- Antes de colocar o alimento para assar, aqueça o forno por alguns minutos para que ele atinja a temperatura desejada. Quando o alimento tiver bastante gordura, no entanto, você não precisa fazer esse aquecimento prévio.

- Por funcionar apenas com a porta semi-aberta, o *grill* consome mais gás que o forno tradicional. Para usar o gás de maneira mais racional e fazer economia, asse os alimentos com a porta do forno fechada – usando os queimadores da parte de baixo – e, somente no final do preparo, gratine ou grelhe o alimento, apagando o forno, encaixando a placa protetora e acendendo o *grill*.

- Evite bater com as fôrmas e assadeiras sobre as prateleiras para não danificá-las e tenha o mesmo cuidado com a bandeja coletora de gordura e as demais partes do forno. Da mesma forma, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento das peças.

- Para assar carnes congeladas, reduza a temperatura em cerca de 20ºC (em relação à receita original para carne fresca) e aumente o tempo de preparo em 15 minutos.

10 Para limpar o seu forno a gás

Manter seu forno a gás Falmec sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, é muito importante para que ele tenha uma longa vida em sua cozinha. Por ter suas partes externas, prateleiras, suportes internos (guias) e espeto fabricados em aço inox ou cromado e os demais componentes revestidos de esmalte de alta resistência, ele está protegido contra a corrosão. Ainda assim, é preciso ter alguns cuidados especiais. Vamos a eles:

• Antes de começar, desligue o plug da tomada de eletricidade ou o disjuntor.

• Se possível, limpe seu forno a gás sempre que terminar de utilizá-lo. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente. Desse modo, a película de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda não estará grudada, sendo fácil de remover. Depois de o forno esfriar completamente, essa camada fina de gordura tende a se transformar em uma crosta mais consistente, de limpeza mais difícil.

• Retire os suportes laterais (guias) de aço cromado puxando a parte da frente para cima para desenganchá-la da parede do forno e desencaixá-la dos furos mais ao fundo.

• Para limpar as partes não cromadas, use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com solução com base de amoníaco. Se não conseguir eliminar todas as manchas, coloque um pano embebido em amoníaco puro (utilize sempre luvas de borracha ao lidar com esses produtos) no fundo do forno, feche a porta e aguarde pelo menos **trinta minutos**. Então remova o pano e passe um pano limpo, molhado com água quente e detergente neutro (não jogue água). Depois repita a operação usando apenas água e seque muito bem.

• Para limpar as partes externas de aço, use um pano macio com água e detergente neutro. Não utilize nenhum tipo de produto abrasivo.

• Para manter seu forno a gás como novo, uma vez por semana, aplique vaselina líquida sobre as partes externas de aço inox.

• Para manter o brilho das partes externas de aço inox, você também pode usar Brilha Inox seguindo as instruções contidas no rótulo.

• Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos sobre as partes de aço inox, remova-os o quanto antes. Alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.

• Você pode desmontar a porta de seu forno a gás para facilitar sua limpeza. Para isso, basta desencaixar as hastes das dobradiças. Também é possível liberar o vidro interno da porta para limpeza, bastando soltar os parafusos de fixação.

• Evite que água ou produtos de limpeza atinjam os queimadores do forno e, principalmente, o sistema de acendimento automático. A umidade pode prejudicar seu funcionamento.

• Tenha especial cuidado ao limpar o painel do forno a gás e as serigrafias com as indicações de queimadores e chamas. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (isso é muito importante) e seque bem. Evite esfregá-las.

11 Os problemas mais comuns e suas soluções

Antes de acionar o Serviço Autorizado Falmec, leia com atenção a tabela abaixo.

SE OS QUEIMADORES NÃO ACENDEM
· Os queimadores do forno, tanto os da parte de baixo quanto os do **grill**, só podem ser acesos com a porta do forno aberta. · Veja se o registro (válvula) de entrada de gás (no botijão ou na parede) está aberta. · Verifique se há eletricidade em sua cozinha e se o plug está ligado à tomada. · Examine o botijão e veja se há gás – ou, no caso do sistema encanado, se o fornecimento não foi interrompido. · Observe se os queimadores, os termopares e os eletrodos de ignição estão secos e limpos. · Se apenas um dos dois conjuntos de queimadores não funciona, verifique também se o injetor não está obstruído.
SE A CHAMA SE APAGA SOZINHA
· O *grill* só funciona com a porta do forno semi-aberta. · Veja se o gás do botijão não terminou ou se o fornecimento não foi interrompido.
SE AS CHAMAS ESTÃO MENORES DO QUE O NORMAL
· Examine os queimadores e veja se não estão sujos, úmidos ou obstruídos. · Observe se as válvulas (do botijão ou do encanamento) estão totalmente abertas. · Verifique se a pressão do gás, no caso do sistema encanado, não está abaixo do indicado para o modelo de seu forno a gás.
SE A LÂMPADA DO FORNO NÃO SE ACENDE
• Verifique se há energia e se o forno está ligado à tomada. Se estiver, troque a lâmpada do forno.

12 Assistência técnica

A Falmec possui uma grande rede de serviço autorizado treinado com rigor e autorizada a atender aos seus clientes com total competência. Insistimos que qualquer serviço de montagem, regulagem ou reparo em nossos produtos deve ser realizado exclusivamente por esses técnicos. Você encontra a relação completa do **Serviço Autorizado Falmec** no Brasil no encarte que acompanha este manual ou no nosso site: www.falmec.com.br.

13 Garantia

O seu produto FALMEC é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, sendo:

• três primeiros meses: garantia legal;
• nove últimos meses: garantia adicional concedida pela FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

A garantia consiste da troca de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos constatados, pelo fabricante ou o serviço de assistência técnica credenciado pelo mesmo, como sendo de fabricação.

Durante o prazo de vigência, o produto contará com assistência técnica do Serviço Autorizado FALMEC.

As garantias legal e/ou adicional ficam automaticamente invalidadas se:

• o uso não for exclusivamente doméstico;
• na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
• na instalação, as condições hidráulicas, elétricas ou de gás não forem compatíveis com as especificações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
• na utilização do produto, não forem observadas as recomendações do Manual de Instruções;
• o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas por FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.;
• houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou adicional não cobrem:

• despesas com a instalação por pessoas e/ou entidades não credenciadas pela FALMEC do Brasil;
• despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela FALMEC DO BRASIL;
• despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, instalações hidráulicas, de gás, alvenaria, aterramento, esgoto etc;
• falhas no funcionamento decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás da residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores aos limites estabelecidos no Manual de Instruções;
• serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
• falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência em seu interior, de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
• transporte do produto até o local definido da instalação;
• produtos ou peças que tenham sido danificados em função de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;
• despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo taxa de visita do técnico, que determine que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por este Termo de Garantia.

A garantia adicional não cobre:

• deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado FALMEC, o qual poderá cobrar taxa de deslocamento do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida por FALMEC DO BRASIL;
• peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, ou consumíveis, peças móveis e/ou removíveis em uso normal, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças, além das conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além daquelas explícitas neste Termo de Garantia.

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. reserva-se o direito de modificar as características técnicas, estéticas e de funcionamento de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e insta- lados em território brasileiro.

É importante que este Manual e o Termo de Garantia dele constante sejam preservados junto com a Nota Fiscal de compra do produto.

FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

www.falmec.com.br

O segredo da boa cozinha são os ingredientes.

Fábrica / Showroom
Rua Araquém, 333 Bangu
Rio de Janeiro RJ
Cep: 21860-005
Tel/Fax: 21 3544-5353
info@falmec.com.br